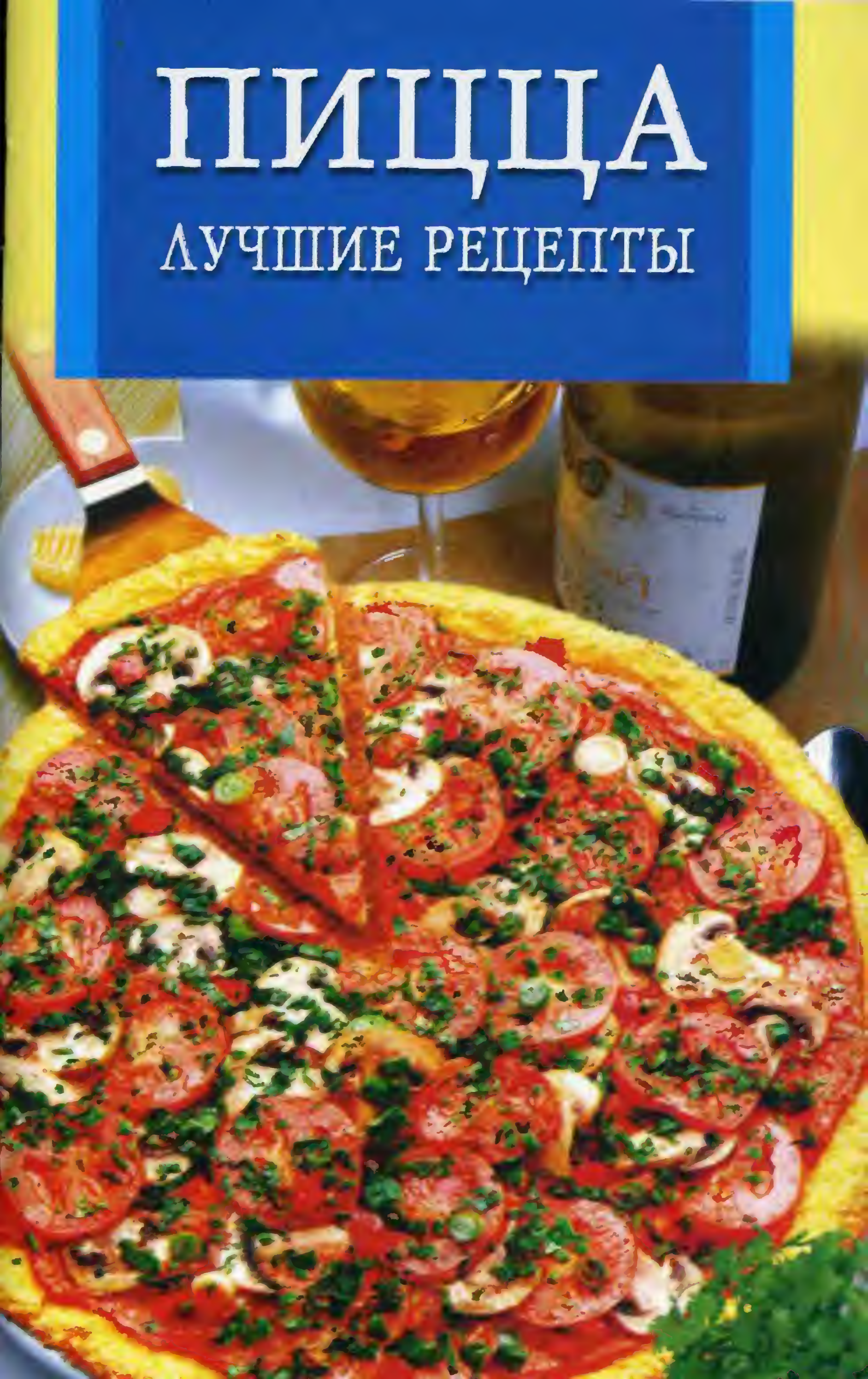
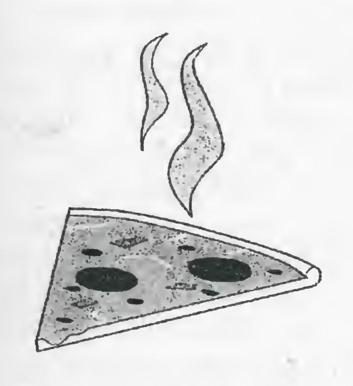

ПИЦЦА
ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

ПИЦЦА

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ



Ростов-на-Дону
ИД Владис
2007

ББК 36.91
П 36

П 36 Пицца. Лучшие рецепты.– Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», 2007. – 64 с.

ISBN 5-94194-152-8

В этой книге представлены только лучшие рецепты пиццы, вкусного и аппетитного блюда, которое нравится всем.

ББК 36.91

ISBN 5-94194-152-8

ДРОЖЖЕВОЕ ОПАРНОЕ ТЕСТО

***Для опары:** 1,5 стакана муки пшеничной, 0,5 стакана молока, 2 г сахара, 20 г дрожжей.*

***Для теста:** 2 стакана муки пшеничной, 0,25 стакана молока, 7 ст. ложек сливочного масла, 4 яйца, 0,5 ч. ложки соли.*

Из муки, молока и дрожжей приготовить опару. Молоко подогреть, влить в него разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды дрожжи, размешать и всыпать подготовленную муку (половину нормы), добавить сахар, и размешать до получения однородной массы. Опару поставить в теплое место на 2–3 часа доля брожения. Объем опары должен увеличиться в 2–3 раза и постепенно начать опадать. Опара готова.

Для приготовления теста обычно требуется 3–4 часа в зависимости от качества дрожжей, количества положенной сдобы (чем больше сдобы, тем больше времени нужно для подъема теста) и температуры, при которой готовится тесто. В опару добавить оставшуюся часть молока (теплого), растворенную в небольшом количестве воды соль и сахар, яйца — все размешать, всыпать муку и замесить тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, эластичным и будет легко отставать от рук и стенок посуды. Затем в тесто ввести растопленное масло, сливочный или столовый маргарин, растительное масло и хорошо вымесить. Тесто слегка посыпать мукой, накрыть крышкой или тканью и поставить

в теплое место на 2 часа для брожения, после чего сделать обминку.

ДРОЖЖЕВОЕ БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО

В подогретое молоко добавить разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды дрожжи, сахар, яйца и соль. Все хорошо размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса в тесто добавить растопленное сливочное масло, сливочный или столовый маргарин или растительное масло и хорошо вымесить. Тесто, должно быть однородным, без комков, легко отставать от рук и стенок посуды.

После замеса тесто слегка посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить на 3,5 часа в теплое место для брожения. За это время тесто следует 2-3 раза обмять.

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

2 стакана муки, 1 стакан молока или воды, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли, 1 яйцо, 100–300 г сливочного масла.

Это тесто объединяет качества как дрожжевого, так и слоеного теста. Его делают следующим образом: готовят безопарное дрожжевое тесто. В миску вылить необходимое количество теплого молока, добавить отдельно разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи, яйца, соль. Жидкость хорошо перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. В конце замеса можно добавить растопленное сливочное масло или растительное, продолжить замес до тех пор, пока масло не соединится с тестом. Хорошо вымешанное тесто слегка посыпать мукой, посуду накрыть салфеткой и поставить на 3–3,5 часа в теплое место для подъема.

Подошедшее тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1–1,5 см. На середину пласта положить размягченное сливочное масло или маргарин (половину всей нормы), закрыть его частью пласта, на который также кладут масло, накрыть третьей частью пласта.

Таким образом, получится три слоя теста и два слоя масла. Затем пласт теста посыпать мукой и раскатать до толщины 2–3 см, смести с него лишнюю муку и сложить вчетверо. Снова раскатать и сложить. В результате всех операций получится пласт с 32 слоями масла. При закатке 200–300 г масла тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе оно при выпечке вытечет. При закатке 100–200 г масла следует делать 8–16 слоев, то есть складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а втрое, иначе слои не будут заметны. Разделку теста следует производить в прохладном помещении при температуре воздуха не выше 20°С, при более высокой температуре тесто надо время от времени охлаждать, следя за тем, чтобы сливочное масло не затвердело, иначе оно при раскатке будет разрывать слои теста и во время выпечки вытекать.

ПРЕСНОЕ НЕСЛАДКОЕ ТЕСТО НА СОДЕ

4 ст. ложки муки, 100–200 г сливочного масла или маргарина, 12 ст. ложек сметаны, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли.

Муку просеять с содой. Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Размягченное масло или маргарин взбивать в посуде деревянной лопаточкой 5–8 минут, постепенно добавляя смесь, сметаны и яиц, затем муку и быстро (в течение 20–30 секунд) замесить тесто. Тесто нельзя долго вымешивать: углекислый газ, образующийся при соприкосновении сметаны и соды, улетучивается, и изделие получается плотным.

Сметану можно заменить простоквашей, кефиром и другими кисло-молочными продуктами.

ПРЕСНОЕ (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ) ТЕСТО

Вариант 1 (на сметане): 500 г пшеничной муки, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Вариант 2 (без сметаны): 500 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки водки или коньяка, 0,5 ч. ложки соли.

На доску или в миску просеять муку горкой, сделать в ней углубление, в которое положить сметану, размягченное масло, сахар, соль, влить яйца и быстро замесить тесто. Скатать тесто в шар, положить на тарелку и дать отлежаться 30–40 минут.

РУБЛЕНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

500 г пшеничной муки (3 стакана), 0,75 стакана воды, 300 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соли, 1 ч. ложка лимонного сока или уксуса (вместо яйца можно положить 1 ч. ложку сахара).

На доску просеять муку, положить в нее охлажденный маргарин, предварительно порезанный маленькими кусочками и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке, смешанной с маргарином, углубление. Влить в него подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок или уксус и быстро замесить тесто. Из теста скатать шар, покрыть салфеткой и поставить на несколько часов в холодное место.

Перед выпечкой рекомендуется 2–3 раза раскатать тесто и сложить его в 3–4 слоя.

РУБЛЕНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО НА СМЕТАНЕ

2 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, соль.

Технология приготовления теста такая же, как в предыдущем рецепте.

При желании можно добавить немного соды, растворенной в 1 ст. ложке водки, тогда муки надо взять чуть больше.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Тесто: 200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана теплого молока, 15 г дрожжей, соль.

Для начинки: 200 г шампиньонов, 100 г шпика, 2–3 яйца, 0,5 стакана воды, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки нарубленной зелени петрушки, соль, перец.

Замесить дрожжевое тесто, оставить на 1 час, чтобы оно подошло, еще раз перемешать и выложить в форму для выпекания. Тесто смазать маслом. Шампиньоны порезать тонкими дольками, выложить на тесто, добавить шпик, нарезанный кубиками. Затем взбить яйца, прибавить воду, лимонный сок, посолить, поперчить, добавить нарубленную петрушку, все перемешать и вылить на грибы. Выпекать в духовом шкафу в течение 20–30 минут при средней температуре. Вынуть из духовки, сейчас же подать к столу.

ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ

400 г теста для пиццы.

Для начинки: 450 г очищенных спелых помидоров, свежих или консервированных, без сока, 150 г кальмаров, 180 г очищенных креветок, сырых или отварных, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, 3 ст. ложки свежей нарезанной петрушки, 3 ст. ложки оливкового масла, соль, черный перец.

Пропустить помидоры через сетку со средними отверстиями, оставив мякоть. Очистить кальмары от тонкой кожицы на теле и тщательно промыть. Нарезать филе кальмаров кольцами толщиной около 5 мм. Обсушить. Раскатать тесто для пиццы в круг диаметром 25 см. Разложить на нем томатную пасту, не закрывая края. Разложить креветки и кусочки филе кальмаров. Посыпать чесноком, петрушкой, добавить соль, перец и оливковое масло. Выпекать в течение 20 минут в духовке при 250°С до появления золотистой корочки.

ПИЦЦА ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

400 г теста для пиццы.

Для начинки: 0,5 кг очищенных помидоров, 300–400 г сыра, 50 г анчоусов или салаки, растительное масло, душица, соль, перец черный молотый.

Положить тесто на широкую и низкую сковородку, смазанную маслом, так, чтобы покрыть стенки. Смазать тесто маслом, выложить кусочки анчоусов или салаки, очищенных от костей, ломтики помидоров, сыра, соль, перец, душицу, загнуть края теста. Поставить в очень горячую духовку на 10–15 минут.

ПИЦЦА С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

300 г теста для пиццы.

Для начинки: 500 г муки, 20 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 5 сырых яиц, 200 г сахарной пудры, цедра лимона, кедровые орехи, изюм и цукаты, соль.

В глиняной миске взбить сливочное масло до состояния кремообразной массы, добавить яичный

желток и продолжать взбивать, пока желток не смешается со сливочным маслом, затем добавить другой желток и т. д. до 5 желтков. В полученную однородную массу добавить сахарную пудру, дрожжи, разбавленные небольшим количеством теплой воды, соль и хорошо просеянную муку. Месить 5 минут, затем добавить 5 хорошо взбитых яичных белков, положить цедру лимона, все тщательно перемешать. В форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, выложить полученную смесь, поместить в духовку с умеренной температурой (180°С) примерно на 40 минут. Через 25 минут открыть духовку и быстро, чтобы не терялся жар, выложить на поверхность пиццы кедровые орехи, изюм и цукаты. Вновь закрыть духовку. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

ПИЦЦА-РУЛЕТ

300 г теста для пиццы, 60 г свеженатертого сыра, соль, перец.

Для начинки: 80 г нарезанной ломтиками салями с перцем, 50 г сыра твердого, 4 ломтика плавленого сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. л. оливкового масла, листья салата-латука, спелые помидоры.

Промазать маслом поверхность круглой (диаметром 23 см) формы для выпечки. Слегка размять тесто, затем вмесить в него тертый сыр, соль и перец. Поверхность, на которой вы будете раскатывать тесто, посыпать мукой и раскатать его до прямоугольника размером 25 × 35 см. Мелко порезать салями и все используемые сыры на мелкие кусочки и перемешать. Распределить по тесту, оставив свободными узкие края. Разрезать яйца на 2 части, затем

каждую половинку разрезать еще на 3 части. Разложить по длине прямоугольника в виде полосок. Скатать в рулет и хорошо скрепить края. Свернуть рулет в кольцо и закрепить края. Положить в круглый противень. Покрыть целлофановой пленкой и оставить на час — тесто должно подняться до краев противня. Смазать маслом. Поставить в духовку, разогретую до 220°С (газ 7), на 45 минут, пока тесто не пропечется и не подрумянится. Подавать охлажденной, украсив салатом-латуком и спелыми помидорами.

ПИЦЦА С МАКАРОНАМИ

Для теста: 250 г муки, 2 яичных желтка, 150 г сливочного масла, соль, немного теплой воды.

Для начинки: 300 г отваренных макарон, заправленных жареным куриным рагу и куриными потрохами.

Замесить тесто, сформировать из него шар и оставить на влажной разделочной доске на 1 час. Затем раскатать тонким слоем и вырезать 2 круга — один большой, другой поменьше. Большой круг выложить в форму для торта, смазанную сливочным маслом, чтобы покрылись ее дно и края. На тесто выложить макароны, покрыть вторым кругом из теста, защипить края и поставить в горячую духовку до образования румяной корочки. Подавать к столу, нарезав на кусочки.

ПИЦЦА С СЫРОМ-I

Для теста: 300 г мякиша пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г швейцарского сыра, 2 сырых

яйца, 0,5 стакана молока, соль, черный молотый перец.

Перемешать хлеб с 30 г сливочного масла, положить на сковороду диаметром 26 см, смазанную сливочным маслом, размять пальцами, чтобы покрылось дно и стенки сковородки, покрыть швейцарским сыром, нарезанным полосками, залить яйцами, слегка взбитыми с молоком, посолить и поперчить. Поставить в горячую духовку на 45 минут. Начинка не должна быть слишком поджаристой.

ПИЦЦА С СЫРОМ-II

Для теста: 150 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 сырое яйцо, молоко, соль.

Для начинки: 150 г швейцарского сыра, 3 сырых яйца, 0,5 стакана молока, соль, черный молотый перец.

Приготовить нежное тесто, раскатать его в форме листа, положить на сковороду, смазанную жиром, закрыть дно и стенки. Покрыть сыром, нарезанным ломтиками, яйцами, взбитыми с солью, перцем и молоком, загнуть по краям, поставить в духовку, загнуть по краям, поставить в духовку с умеренной температурой (180°С, газ 4) на 30 минут до образования золотистой корочки.

ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ПОМИДОРАМИ

Для теста: 250 г муки, 50 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока.

Для начинки: 500 г сосисок, 1 луковица, зелень петрушки, 450 г очищенных помидоров, сливочное масло, 1 зубчик чеснока, соль, черный молотый перец.

Перемешать мелко нарезанные сосиски, лук и зелень петрушки. Смесь выложить слоем толщиной 2 см в глиняную миску, натертую долькой чеснока и смазанную сливочным маслом, и поставить без крышки в горячую духовку на 20–25 минут. На столе просеять горкой муку, сделать лунку, положить подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешать, добавить маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, молоко, поставить в теплое место на 2 часа. Раскатать круг толщиной 2 см. Из духовки вынуть миску со смесью, сверху положить мелко нарезанные помидоры, заправленные солью и черным перцем, на помидоры уложить круг из теста, прижать тесто по краям. Смазать распущенным сливочным маслом и поставить в очень горячую духовку (250°С, газ 8) на 15–20 минут.

ПИЦЦА «ЛИЗА»

400 г теста для пиццы.

Для начинки: 1 луковица, 1 кг очищенных помидоров, 300–400 г сыра, 50 г анчоусов, 70 г сливочного масла, душица, соль, черный молотый перец.

Замесить нежное тесто. Тесто не должно приставать к доске. Сформировать шар, положить в миску, обсыпанную мукой, покрыть полотенцем, поставить в теплое место на 3 часа. Обжарить нарезанный ломтиками лук, используя 50 г сливочного масла, добавить нарезанные ломтиками помидоры, посолить, тушить пока жидкость полностью не впитается. Нарезать ломтиками сыр, кусочками анчо-

усы, очищенные от костей. Когда тесто поднимется, хорошо его перемесить, раскатать, нарезать кружочками толщиной 0,5 см и диаметром 15 см или сделать один большой круглый лист. Уложить на противень, смазанный жиром, на тесто положить кусочки анчоусов, покрыть слоем сыра, приготовленным томатным соусом, посыпать душицей, сверху положить кусочки сливочного масла или маргарина и поставить в очень горячую духовку на 15 минут.

ПИЦЦА С УГРЕМ И КАРТОФЕЛЕМ

600 г теста для пиццы.

Для начинки: 400 г угрей, 300 г вареного картофеля, 100 г растительного масла, 1 зубчик чеснока, соль, черный молотый перец.

Угри очистить и разделить на кусочки. Картофель нарезать ломтиками. Угри и картофель поместить в маринад из растительного масла, чеснока, соли и перца на 1 час. Замесить тесто, добавив немного растительного масла и черного молотого перца. Разделить тесто на 2 части, каждую раскатать на 2 круга. Один круг выложить в форму, смазанную растительным маслом, на него положить начинку из процеженных угрей и картофеля, покрыть другим кругом, защипать края и поставить в горячую духовку на 40 минут.

ПИЦЦА-РУЛЕТ С КРЕСС-САЛАТОМ

300 г теста для пиццы, веточки кресс-салата.

Для начинки: 6 ч. ложек сливочного масла, 1 луковица, 3 пучка кресс-салата, 250 г творога, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 взбитое яйцо, соль, перец.

Приготовить начинку. В кастрюле растопить масло, положить мелко нашинкованный лук и пассеровать до мягкости в течение 5 минут. Добавить мелко нарубленный кресс-салат и оставить на огне еще на 3 минуты. Снять с огня, добавить творог, 2 ст. ложки сыра, лимонный сок и яйцо. Перемешать, поперчить, посолить. Охладить до затвердения. Противень промазать маслом. Посыпать мукой поверхность, на которой раскатывать тесто, и раскатать его в виде прямоугольника 25 × 35 см. Равномерно распределить по тесту начинку, оставив свободными края. Скатать в рулет с более широкого конца. Хорошо соединить края теста. Разрезать на 8–10 ломтиков и разложить их на противне. Покрыть полиэтиленовой пленкой и оставить на 30 минут. Посыпать рулетики оставшимся сыром. Печь 20 минут в духовке при 220°С, пока тесто не подрумянится. Украсить кресс-салатом.

ПИЦЦА «КАПРИЧЧИО»

Для теста: 0,5 стакана муки, 3 г дрожжей, 0,25 стакана воды, соль по вкусу.

Для начинки: 100 г томата-пасты, 15–20 маслин, 0,25 сваренного вкрутую яйца, 20 г ветчины, 70 г сыра, 20 г грибов, 1 луковица средних размеров.

Приготовить дрожжевое тесто, сделать лепешку, смазать ее томат-пастой и поставить на 3 минуты в духовку. Затем посыпать лепешку тертым сыром, сверху положить мелко нарубленное яйцо, маслины, мелко нарезанный лук, ветчину, грибы, выпекать до готовности (около 5 минут).

ПИЦЦА «ЭКЗОТИКА»

Для теста: 400 г муки, 250 г сметаны, 200 г сливочного масла.

Для начинки: 100 г колбасы, 100 г сосисок, 4–5 ст. ложек кукурузы консервированный, несколько долек ананаса, 2 помидора, 50 г сыра, соль по вкусу, перец, мускатный орех по вкусу.

Замесить тесто из масла, сметаны, муки, оставить на 20 минут в холодильнике, раскатать ровным слоем по размеру противня толщиной 0,6–0,7 см. Раскатать жгутик из этого же теста, оформить бортик, смазать желтком. Положить начинку из мелко нарезанных кусочков колбасы и сосисок, кукурузы и ломтиков ананаса, более крупных ломтиков помидоров. Посыпать тертым сыром. Выпекать до готовности, подать в горячем виде к чаю или кофе.

ПИЦЦА С КОПЧЕНЫМИ СОСИСКАМИ И ПОМИДОРАМИ

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного маргарина, 200 г сметаны, соль на кончике ножа.

Для начинки: 70 г копченых сосисок, по 3 красных и желтых помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 10–12 маслин, 1 желток для смазывания.

Маргарин размять, добавить сметану и растирать до получения однородной массы. Всыпать соль и муку и замесить пластичное гладкое тесто. Раскатать круглую, овальную или прямоугольную (по размеру противня) лепешку, толщиной 1–1,2 см, положить на смоченный водой противень. Поверхность теста наколоть вилкой, смазать желтком, сверху красиво уложить нарезанные кружками

красные и желтые мясистые помидоры и вареные яйца. Посолить. Положить, нарезанные кружочками или соломкой копченые сосиски или колбасу, на них маслины. Все посыпать натертым на мелкой терке сыром. Испечь в духовке при 210–220°С до зарумянивания. Горячую пиццу нарезать, выложить на блюдо и сразу подавать к столу.

ПИЦЦА С ОВОЩАМИ

Для теста: 300 г просеянной пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка воды, 1 яйцо, 10 г соли.

Для начинки: 200 г сыра, 200 г копченого сала, 100 г репчатого лука, 150 г помидоров, 50 г спаржи (если есть), 150 г лука-порея, 100 г моркови, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сметаны, 3 яйца, зелень петрушки, перец, соль.

Насыпать холмиком муку на стол или в большой миске. Сделать углубление, положить размягченное масло, яйцо, соль и влить 1 ст. ложку воды. Все перемешать. Тесто скатать в шар, посыпать мукой и оставить на несколько часов, накрыть салфеткой.

Спаржу бланшировать 10 минут в кипящей соленой воде. Нарезать сыр на мелкие ломтики, помидоры пассеровать в небольшом количестве сливочного масла до выпаривания сока. Пассеровать в 10 г сливочного масла мелко нарезанный лук, сделать то же самое с морковью, луком-пореем, обжаривать их отдельно друг от друга.

Тесто раскатать, уложить в форму или сковороду, по дну разложить сало, сыр, помидоры, лук, морковь, спаржу.

Яйца взбить с молоком, сметаной, солью, перцем и выложить на овощи. Сверху посыпать зеленью.

2-1766

Запекать 1 час 15 минут при средней температуре. Подавать к столу горячей.

ЗЕРНОВАЯ ПИЦЦА

Для теста: 100 г пшеничной муки грубого помола, 75 г муки из зеленого зерна грубого помола, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ст. ложки йогурта, 75 мл газированной минеральной воды, соль.

Для начинки: 1 маленькая луковица, 0,5 стручка красного сладкого перца, 4 круглых помидора, 200 г протертых консервированных помидоров, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 г салями, 150 г сыра, 0,5 ч. ложки семян тимьяна, 0,5 ч. ложки семян майорана, белый молотый перец по вкусу, соль.

Приготовить пресное тесто обычным способом, накрыть и поставить на 1 час на расстойку. Затем раскатать 2 лепешки диаметром около 24 см и уложить в формы, смазанные оливковым маслом (1 ст. ложка).

Для начинки очистить и нарезать луковицы тонкими кольцами. Из сладкого перца удалить сердцевину. Вымыть мякоть, обсушить, и нарезать маленькими кубиками. Помидоры вымыть, обсушить и разрезать на 8 частей, при этом удалить плодоножки.

Коржи пиццы равномерно намазать протертыми помидорами, сбрызнуть оливковым маслом, посыпать солью, перцем, семенами тимьяна и майорана. Сверху уложить салями, нарезанную тонкими ломтиками, кубики перца, кольца лука и дольки помидоров.

Сыр обсушить, нарезать тонкими ломтиками и уложить на пиццу. Запечь в духовке на среднем огне и сразу подать к столу.

Если вам не нравится тесто из муки грубого помола, приготовьте пиццу из ржаной муки с добавлением 1–2 ст. ложек пшеничной муки грубого помола.

ЗЕРНОВАЯ ПИЦЦА С КУКУРУЗОЙ

Для теста: 100 г пшеничной муки грубого помола, 75 г муки из зеленого зерна грубого помола, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ст. ложки йогурта, 75 мл газированной минеральной воды, соль по вкусу.

Для начинки: 6 ст. ложек консервированных зерен кукурузы, 1 стручок зеленого сладкого перца, 2 небольших луковицы, 2 зубчика чеснока, 200 г консервированного тунца, 150 г крупно натертого сыра, 200 г протертых консервированных помидоров, 1–2 ст. ложки оливкового масла, черный молотый перец по вкусу.

Замесить как обычно, пресное тесто и поставить на расстойку на 1 час. Овощи очистить. Перец нарезать кубиками, луковицы мелко нарезать, чеснок потолочь.

Тесто раскатать в 2 лепешки диаметром около 24 см, уложить их в смазанные жиром формы. Лепешки равномерно намазать протертыми помидорами, сбрызнуть маслом. На них положить кубики сладкого перца, нашинкованный лук, толченый чеснок, зерна кукурузы и мясо тунца, посыпать молотым черным перцем, тертым сыром и запечь в духовке сначала на сильном огне, потом на среднем.

Протертые помидоры можно сбрызнуть не оливковым маслом, а маслом из-под консервированного тунца.

ПИЦЦА ИЗ ТЕСТА НА КЕФИРЕ

Для теста: 1 стакан кефира, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч ложки соли, стакана муки.

Для начинки: какое-либо мясо или рыба, 2 луковицы средних размеров, 200 г помидоров, 200 г болгарского перца, 200 г твердого сыра, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу, специи.

В кефир добавить яйца, соль, соду, сахар, всыпать просеянную муку, замесить тесто, вылить в смазанную растительным маслом форму. Сверху уложить мясную или рыбную начинку (или колбасу, или курицу отварную, или рыбные консервы в масле и т. д.), затем порезанный кольцами репчатый лук, помидоры и болгарский перец. Посолить и поперчить по вкусу. Засыпать тертым сыром и залить смесью майонеза со сметаной. Выпекать в духовке на среднем жару 25–30 минут.

ПИЦЦА С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

300 г слоеного теста.

Для начинки: 125 г плавленого сыра, 400 г помидоров, перец, соль по вкусу.

Приготовить слоеное тесто по любому рецепту, раскатать в тонкий пласт и выложить на смоченный холодной водой лист (или сковородку). Положить на тесто ломтики плавленого сыра и кружочки помидоров, посыпать солью и перцем. Выпекать пиццу на среднем огне до золотистого цвета. Подавать к столу горячей.

ПИЦЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

400 г сдобного дрожжевого теста.

Для начинки: 5 луковиц, 125 г творога, 125 г сметаны, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец, зелень.

В сковороде с растительным маслом пассеровать нарезанный лук. Взбить хорошо размятый творог со сметаной и яйцами. Посолив противень, поперчив, смешать с луком. Раскатанное тесто разложить на противень, и по краям защипать, сделав бортик. Быстро выложить приготовленную начинку, сверху посыпав зеленью. Выпекать в духовке на среднем огне в течение 40 минут. Подавать на стол горячей.

ПИЦЦА С БРЫНЗОЙ

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки воды.

Для начинки: 750 г помидоров, 300 г брынзы, 200 г репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, соль, душистый перец, 1 ч. ложка рубленой зелени.

Замесить не тугое слоеное тесто, поместить в холодильник на 2–3 часа. Раскатать в тонкий слой, выложить на смазанный жиром противень. Помидоры нарезать кольцами толщиной 1–2 см. брынзу — небольшими кубиками. Лук порезать кольцами и пассеровать на сливочном масле. Выложить на тесто чередующимися слоями брынзу, помидоры и лук так, чтобы верхний слой был из помидоров. Каждый слой солить и перчить по вкусу. Запекать в горячей духовке 25 минут. Готовую пиццу посыпать зеленью.

ПИЦЦА С ТВОРОГОМ И ПОМИДОРАМИ

Для теста: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки воды.

Для начинки: 150 г жирного творога, 4 спелых помидора, 250 г тертого сыра, 3 яйца, молотый черный перец, зелень петрушки.

Масло предварительно охладить, замесить слоеное тесто и поместить в холодильник на 2–3 часа. Раскатать и выложить в форму с невысокими краями. Творог смешать с яйцами, и выложить в форму. Помидоры нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см. Выложить в один слой на творог. Засыпать сыром, зеленью, поперчить и запекать в духовке 30–35 минут.

ПИЦЦА С БРЫНЗОЙ И ОЛИВКАМИ

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 2 стручка сладкого перца, 4 помидора, 1 пучок петрушки, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 150 г брынзы, 10 оливок, 0,5 стакана сметаны, соль, молотый перец.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать, выложить на противень. Помидоры нарезать кольцами, перец и лук — полукольцами. Смешать овощи, добавить нарезанный соломкой маринованный огурец. Овощную смесь выложить на тесто, сверху выложить равномерным слоем нарезанную кубиками брынзу. Украсить оливками и залить сметаной. Запекать в духовке 20 минут.

ПИЦЦА С СЫРНЫМ КРЕМОМ

Для теста: 200 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 1 стакан густых сливок, 150 г сыра, 1 ч. ложка горчицы, молотый красный перец, тертый мускатный орех, зелень петрушки, 2 яйца.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре, раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Сыр натереть на мелкую терку. Сливки смешать с яйцами, тщательно взбить, постепенно добавляя сыр и специи. Полученный сыр выложить на тесто. Выпекать в духовке 20 минут. Готовую пиццу украсить рубленой зеленой петрушкой.

ПИЦЦА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ ПОД СОУСОМ

Для теста: 300–400 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Для начинки: грибы свежие 500–600 г, 40–60 г растительного масла, 2–3 яйца, 125 мл молока, 20 г сока лимонного, соль по вкусу, перец по вкусу, 100 г лука, зелень петрушки.

Замесить тесто из масла, сметаны, муки, оставить на 20 минут для вылежки, раскатать ровным слоем толщиной 0,6–0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать жиром. Уложить равномерно на поверхности теста начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко рубленную зелень петрушки, полученной массой залить начинку. Выпекать

до готовности. Подавать пиццу в горячем виде к грибному бульону, чаю, кофе.

ПИЦЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Для теста: 400–500 г пшеничной муки, 0,5 л кефира, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г цветной капусты, 2 моркови, 3 ст. ложки зеленого горошка, 2 луковицы, 3 помидора, зелень петрушки и укроп, кориандр, 100 г сыра, сахар, соль по вкусу.

Замесить тесто из кефира, муки, яиц, соды и соли. Оставить его на 1–1,5 часа для расстойки. Раскатать тонким слоем толщиной 6–7 мм. Положить начинку: кусочки моркови, лука, помидоров, зеленого горошка и цветной капусты, посыпать тертым сыром и зеленью. Выпекать до готовности.

ПИЦЦА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ С РИСОМ

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 200 г риса, 1 баклажан, 1 большой помидор, 1 стебель лука-порея, 15 маслин, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, 100 г тертого сыра.

Приготовить тесто, тонко его раскатать и выложить в смазанную жиром форму. Рис предварительно отварить. Баклажан нарезать кружочками и выложить в форму с тестом. Лук-порей, порезанный колечками, смешать с маслинами и рисом. Эту смесь выложить следующим слоем начинки. Сверху выложить нарезанные кружочками помидоры, посыпать их мелко нарезанным чесноком и петрушкой, а затем — сыром.

ПИЦЦА-ТОРТ С ШАМПИНЬОНАМИ

Для теста: 2 стакана муки, 0,7 стакана молока, 0,35 стакана растительного масла, 1 ст. ложка пекарского порошка либо 1 ч. ложка (без горки) пищевой соды, погашенной уксусом.

Для начинки: 500 г твердого тертого сыра, 1 большая или 2 средней величины головки репчатого лука, немного икорного масла, 200 г томатной пасты, 150–200 г нежирных копченостей, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 150–200 г шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла либо сливочного маргарина, щепотка базилика камфарного.

Для украшения: зелень петрушки, 1 помидор, шпроты и т. п.

Молоко, растительное масло тщательно соединить (взбить на миксере), добавить муку, пекарский порошок, соль. Замесить тесто (оно должно быть такой же консистенции, как песочное). Большую форму для выпечки торта смазать растительным маслом, выложить ее дно и бока тестом. Ровным слоем выкладывать начинки в следующем порядке:

Слой — четвертая часть тертого твердого сыра;
Слой — лук, нарезанный тонкими кружочками;
Слой — икорное масло (если есть);
Слой — насыпать базилик;
Слой — полпорции томатной пасты;
Слой — тонкие ломтики копченостей;
Слой — четверть нормы тертого твердого сыра;
Слой — сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружками, слегка посоленные и посыпанные перцем;

Слой — шампиньоны (стушенные предварительно в 1 ст. ложке сливочного масла);
Слой — оставшаяся томатная паста;
Слой — оставшийся твердый сыр;
Слой — внешнее оформление: куски помидора, мелкие кусочки консервированной рыбы в томатном соусе, смоченные в растительном масле маленькие шампиньоны и ветки зелени петрушки.

Прикрыть (например, алюминиевой фольгой) и выпекать в хорошо нагретой духовке 30 минут. Такую пиццу можно приготовить заранее (например, до прихода гостей), сохраняя в холодильнике несколько часов, а затем выпекать перед подачей к столу.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 300 г зеленого горошка, 4 помидора, 200 г шампиньонов, 200 г зеленого винограда, 150 г ветчины, 4 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.

Приготовить дрожжевое тесто из указанных продуктов, раскатать и выложить на противень. Шампиньоны порезать пополам, ветчину — кубиками, виноградины разрезать пополам и удалить косточки. Помидоры нарезать крупными дольками. Смешать горошек, шампиньоны и виноград, выложить на тесто. Следующим слоем выложить ветчину, затем помидоры. Смазать майонезом. Посыпать зеленью. Поместить в горячую духовку и выпекать 20 минут до готовности.

ПИЦЦА С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

Для теста: 300 г муки, 200 г сливочного масла, 20 г молока, 150 г творога, 10 г соды, соль по вкусу.

Для начинки: 300 г брюссельской капусты, 300 г цветной капусты, 200 г шпика, 2 желтка, 250 г майонеза, 100 г сыра, 20 г миндаля.

Из муки, масла, молока, творога, желтка, соли и соды замесить гладкое тесто. Раскатать, перенести на смазанный маслом противень, посыпать на тесто мелко нарезанный шпик, сверху отваренные в подсоленной воде овощи, полить томатным соусом или майонезом, посыпать тертым сыром и половинками миндаля, поставить в духовку с температурой 220°С и запекать до готовности.

ПИЦЦА ПО-БЕЛОРУССКИ

Для теста: 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 150 г маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 3–4 стакана муки.

Для начинки: 100 г вареного мяса, 50 г колбасы, 50 г грибов, 50 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, 1 яйцо, соль по вкусу, перец по вкусу, зелень петрушки.

Дрожжи растворить в 0,5 стакана теплой воды, долить холодным молоком. Маргарин смешать с мукой, порубить ножом, посолить, добавить сахар, 1 яйцо, замесить тесто (как для пирожков), поставить в холодильник на 2 часа для вылежки. Тесто раскатать пластом, верх теста смазать томатным соусом, затем положить начинку из мелко нарезанных кусочков мяса, колбасы, грибов, обжаренных с луком, посыпать тертым сыром, смазать майонезом, смешанным с яйцом. Выпекать около 40 минут.

ПИЦЦА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

Для теста: 200 г муки, 20 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 400 г цветной капусты, 1 стручок сладкого перца, зеленый лук, сок 0,5 лимона, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки измельченных лесных орехов.

Приготовить слоеное тесто и выложить на противень. Цветную капусту разделить на соцветия, смешать с нарезанными полукольцами перцем и рубленым луком. Сбрызнуть лимонным соком. Выложить на тесто, смазать майонезом и посыпать измельченными орехами. Запекать в горячей духовке 20 минут.

ПИЦЦА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ И ЯЙЦАМИ

Для теста: 250 г муки, 0,5 стакана сметаны, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла.

Для начинки: 600 г свежих грибов, 1 пучок зеленого лука, 4 сваренных вкрутую яйца, 5 ст. ложек растительного масла.

Порубить предварительно охлажденное масло, смешать с мукой, добавить яйца. Тщательно размешивая, постепенно добавить сметану. Раскатать и положить в форму. Грибы очистить, тщательно промыть и нарезать. Обжарить на растительном масле. Лук и яйца порубить и смешать с грибами, выложить в форму и посыпать тертым сыром. Запекать 25–30 минут в горячей духовке.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Для теста: 200 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 100 г дрожжей, 0,5 ст. теплой воды, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 2 корешка укропа, 200 мл овощного бульона, 6 ст. ложек мелко порезанного зеленого лука, 300 г жирной сметаны, 4 ст. ложки тертого сыра, 5–6 мелких помидоров, 200 г вареной ветчины, соль, молотый черный перец.

Замесить дрожжевое тесто на опаре, дать подойти, еще раз тщательно вымесить. Раскатать в слой толщиной 5 мм. Корешки укропа тщательно вымыть, очистить и порезать небольшими ломтиками. Отварить в овощном бульоне. Смешать лук, сметану и тертый сыр. Приправить солью и перцем по вкусу. Помидоры порезать пополам, а ветчину — кубиками. Смазать тесто сметанной смесью, посыпать ветчиной. Сверху выложить помидоры и корешки укропа. Поместить в горячую духовку на 20 минут.

ПИЦЦА, КОТОРУЮ ЛЮБИТ КЛИНТОН

Для теста: 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, мука.

Для начинки: 100 г томатного соуса или пасты, 300 г колбасы, 2–3 луковицы, 100–150 г сыра, по 50 г черемши, острой моркови, маринованного перца, можно маринованные грибы (50 г).

Развести дрожжи в теплой воде, вбить туда яйцо и перемешать, добавив соль. Далее засыпать муку так, чтобы тесто было словно густая сметана. Поставить тесто в холодильник на 1–2 часа.

Противень намазать подсолнечным маслом, вылить на него тесто и подождать, когда оно растечется по противню. Поставить в духовку на 5–7 минут. Когда тесто чуть-чуть подрумянится, вытащить его из духовки и украсить. Всю поверхность теста густо намазать томатным соусом или пастой, затем равномерно разложить мелко нарезанные колбасу, соленья и нарезанный кружочками лук, посыпать тертым сыром и для аромата — молотыми специями. Поставить пиццу в духовку.

ПИЦЦА С ОВОЩАМИ И КОПЧЕНЫМ САЛОМ

300 г теста для пиццы.

Для начинки: 200 г сыра, 200 г копченого сала, 100 г репчатого лука, 150 г помидоров, 50 г спаржи (если есть), 150 г лука-порея, 100 г моркови, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сметаны, 3 яйца, соль, перец, зелень петрушки.

Спаржу бланшировать 10 минут в кипящей соленой воде. Нарезать сыр на мелкие ломтики, помидоры пассеровать в небольшом количестве сливочного масла до выпаривания сока. Пассеровать в 10 г сливочного масла мелко нарезанный лук, сделать то же самое с морковью, луком-пореем, обжаривая их отдельно друг от друга.

Тесто раскатать, уложить в форму или на сковороду, по дну разложить сало, сыр, помидоры, лук морковь, спаржу. Яйца взбить с молоком, сметаной, солью, перцем и выложить на овощи. Сверху посыпать зеленью. Запекать 1 час 15 минут при средней температуре. Подавать к столу горячей.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И ЯБЛОКАМИ

Для теста: 200 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 1 зубок чеснока, 1 ст. ложка оливкового масла, немного томатного соуса, по 0,25 ложки сухого майорана и тимьяна, соль, молотый черный перец, 250 г вареной ветчины, 2 луковицы, 4 яблока, 2 помидора, 1 яйцо, 100 г тертого сыра.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре, раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Чеснок очистить, мелко порезать и пассеровать в масле. Добавить нарезанные кусочками помидоры и специи. Нарезать ветчину соломкой, лук — кольцами. Смешать яйца и тертый сыр. Смазать пиццу томатным соусом. Выложить слоями ветчину, нарезанные ломтиками яблоки, помидоры со специями. Залить все сырно-яичной смесью. Запекать в горячей духовке 40 минут.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ И АНАНАСОМ

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 яйца, 0,5 стакана молока.

Для начинки: 6 кружочков ананаса, 300 г ветчины, 4 ст. ложки майонеза, 2 стручка сладкого перца.

Замесить дрожжевое тесто, раскатать и выложить на противень, смазанный жиром. Ветчину нарезать кубиками и ровным слоем выложить на тесто. Посыпать мелко нарезанным сладким перцем. Сверху выложить кружочки ананаса так, чтобы они покрывали всю поверхность. Смазать поверхность

пиццы майонезом и запекать в горячей духовке 20–25 минут.

ПИЦЦА ДЛЯ ГУРМАНОВ

Для теста: 300–400 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль.

Для начинки: 300–400 г куриной печенки, 2 помидора, 200 г сыра, 1 яйцо, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст ложки сливок, соль, сахар, мускатный орех, перец и зелень по вкусу.

Замесить тесто из масла, сметаны, муки и оставить на 20 минут в холодильнике. Раскатать ровным слоем толщиной 0,6–0,7 см по размеру противня. Жгутик из этого же теста уложить бортиком, смазать желтком. Уложить равномерно начинку из предварительно подготовленной куриной печенки (сварить и пропустить через мясорубку, добавить сливки), положить ломтики помидоров, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом и зеленью. Сверху смазать майонезом, смешанным с яйцом. Выпекать до готовности.

ПИЦЦА «ЛОРЕН»

Для теста: 300 г просеянной муки, 20 г воды, 10 г соли, 150 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 1–2 ст. ложки сливок или молока, 3 яйца (или 2 яйца и 4 желтка), 150 г копченого сала или ветчины, 60 г сыра, 2 щепотки молотого перца.

Насыпать холмиком муку на столе или в большой миске. Сделать углубление, положить размягченное масло, соль, яйца и 1 столовую ложку воды. Тесто скатать в шар, посыпать мукой и оставить на несколько часов. Затем тесто раскатать в пласт диаметром 30–35 см, выложить в смазанную форму или сковороду. По краям тесто сбрызнуть водой и загнуть внутрь формы, защипывая пальцами. На тесто положить тонкие ломтики сала или ветчины (обжаренные), на сало положить тертый сыр. В миске взбить яйца с солью и перцем, добавить сливки и снова взбить. Этой массой залить пиццу и запечь в горячей духовке 15–20 минут.

ПИЦЦА КАЛОБРИЙСКАЯ

Для теста: 300 г муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана воды, соль, 1 яйцо, 50 г свиного жира, перец.

Для начинки: 500 г томатов, 1 зубчик чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 150 г любой консервированной в собственном соку рыбы, 150 г филе свежей рыбы либо вымоченное филе селедки, соль, базилик.

Из муки, дрожжей, воды и соли приготовить тесто. Поставить в теплое место на 1 час. Затем опять вымесить, добавляя свиной жир, желток и щепотку перца. Отложить третью часть, а две трети раскатать в слой толщиной 1,5–2 см и выложить в форму для выпечки торта, смазанную предварительно растительным маслом, приподнимая тесто на краях формы на 2–3 см. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожуру, тушить в растительном масле с мелко порубленным чесноком и базиликом до получения густой массы. Остудить, добавить измельченную рыбу из консервов или филе свежей рыбы либо сельди. Перемешать, выложить на тесто. Ос-

тавшуюся часть теста раскатать тонким слоем, положить сверху на начинку, тщательно слепить края. Верх смазать белком, выпекать 30–40 минут в хорошо прогретой духовке.

ПИЦЦА СБОРНАЯ

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 5 помидоров, 200 г грибов, маслины, филе сельди, 6 ломтиков копченой колбасы, лимонный сок, оливковое масло, зелень, 200 г натертого сыра, 1 зубчик чеснока, соль.

Грибы очистить и мелко нарезать, добавить 1 ст. ложку масла и зубчик чеснока, посолить и варить 15 минут.

Помидоры размять, если масса получилась недостаточно густой, то поварить ее немного на слабом огне.

Тесто раскатать, уложить на смазанный маслом лист, сбрызнуть маслом и намазать слой теплого томатного пюре.

Поверхность раскатанной лепешки разделить на 3 части. Одну часть покрыть грибами, вторую — ломтиками колбасы и маслинами, третью — кусочками филе сельди и маслинами. Сверху посыпать сыром и свежей зеленью, сбрызнуть маслом и поставить в жаркий духовой шкаф.

ПИЦЦА С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 350 г острого сыра, 400 г томатов, 4 ст. ложки оливкового масла, соль, перец, 10 листьев салата.

Листья салата положить в масло. Раскатать тесто в круглую лепешку и уложить на лист. Помидоры очистить, размять и равномерно распределить на поверхности лепешки. Сверху положить ломтики острого сыра. Посыпать солью, перцем, натертым сыром, сбрызнуть маслом, после чего накрыть фольгой и оставить на полчаса. 30 минут выпекать в жарком духовом шкафу.

За 10 минут до конца выпекания равномерно распределить на поверхности пиццы листья салата.

ПИЦЦА ПО-СИЦИЛИЙСКИ

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 6 сардин в масле, репчатый лук, томатная паста, 3 помидора, 100 г натертого сыра, 50 г оливкового масла, соль.

Тесто выложить на круглый противень, сделать в нем углубление, в которое поместить сардины. Верх смазать томатной пастой, посыпать мелко нарезанным луком, покрыть ломтиками помидоров, посолить, посыпать сыром, полить маслом. Выпекать в течение 30 минут.

ПИЦЦА С «ГЛАЗАМИ БЫКА»

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г очищенных помидоров, яйцо (по 1 яйцу на порционный кусок), тонкие ломтики сыра, растительное масло, соль.

Тесто раскатать и разрезать на куски в виде треугольников. Смазать их маслом, покрыть ломтиками помидоров и сыра, в середину каждого куска разбить яйцо, сбрызнуть маслом и посолить.

Смазать лист маслом, уложить на него куски в форме круга и около 20 минут выпекать в жарком духовом шкафу.

БОЛЬШАЯ ПИЦЦА

Для теста: 750 г муки, 40 г дрожжей, 2,5 чашки воды, соль.

Для начинки: томатное пюре, орегано, соус с гвоздичным перцем, 12 полосок сыра шириной в 2 см, филе сельди, 2 помидора, 10 ломтиков ветчины, 150 г грибов, 500 г любой рыбы, 12 маслин, 300 г тертого сыра, растительное масло.

Приготовленное тесто раскатать и придать ему форму прямоугольника, загнуть края и уложить на покрытый фольгой лист. Сбрызнуть тесто маслом и намазать на него слой томатного пюре. Посыпать орегано. Сверху по длине прямоугольника положить полосы сыра, а поперек — кусочки филе селедки, чтобы получились квадраты. Квадраты заполнить ломтиками ветчины, помидорами, грибами и любой рыбой. Добавить немного соуса, посыпать сыром и украсить верх маслинами. Поставить на 20 минут в разогретый духовой шкаф, после чего тотчас подавать на стол.

ПИЦЦА ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 2 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 500 г помидоров, 2 зубчика чеснока, тимьян, соль, перец, 100 г сыра, нарезанного ломтиками, филе сельди в масле, маслины.

Дрожжевое тесто уложить на лист, сбрызнуть маслом и дать подойти в течение 30 минут.

Очистить и нарезать помидоры. Поджарить мелко покрошенный лук, добавить помидоры, измельченный чеснок, специи и 15 минут тушить без крышки. Лепешку густо намазать приготовленным пюре и покрыть тонкими ломтиками сыра. Сверху украсить филе сельди и маслинами, из которых предварительно вынуть косточки. Выпекать в жарком духовом шкафу в течение 30 минут.

ПИЦЦА С ЯЙЦАМИ

300 г дрожжевого тес: .

Для начинки: филе сельди, 300 г сыра, 200 г помидоров, 1 ч. ложка майорана, 6 яиц, растительное масло, соль.

Филе сельди положить в посуду и залить холодной водой, чтобы оно стало менее соленым. Сыр нарезать полосками, очищенные помидоры кружочками. Тесто раскатать, смазать маслом и разложить на нем полоски сыра. Сверху покрыть помидорами и филе сельди, посыпав майораном. Чуть посолить. Дать полежать 30 минут, после чего сбрызнуть маслом и выпекать в жарком духовом шкафу. Затем разбить яйца, залить ими верх пиццы и еще 5 минут подержать в духовке, пока не затвердеют белки.

ПИЦЦА С ТВОРОГОМ И ВЕТЧИНОЙ

Для теста: 400 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 стакан белого вина, соль, 25 г дрожжей.

Для начинки: 300 г творога, 100 г ветчины, 200 г сыра, мускатный орех, соль, перец.

Творог положить в посуду, добавить натертый сыр нескольких сортов, нарезанную кубиками ветчину, бросить щепотку перца. Все хорошо размешать, разбавить немного молоком, посолить, положить мускатный орех.

Насыпать холмиком муку, в углубление положить размягченное сливочное масло, яичный желток, вылить вино, добавить соль и дрожжи, размешать и несколько минут вымешивать тесто, пока она не станет гладким и однородным. Замешанное тесто разделить на 2 части.

Раскатать 2 лепешки. Одну уложить в форму и загнуть высоко края. Положить на нее творожную начинку и покрыть второй лепешкой. Края теста соединить. Проткнуть верх вилкой, смазать желтком и выпекать в жарком духовом шкафу в течение 40 минут.

ПИЦЦА С КОЛБАСКАМИ

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 6 помидоров, 3 колбаски, 1 стручок зеленого перца, 50 г оливкового масла, 12 маслин, 100 г тертого сыра, майоран, соль.

Очистить и нарезать кружками помидоры, посолить. Нарезать колбаски. Раскатать тесто, смазать его маслом, покрыть ломтиками колбасок, потом кружками помидоров, посыпать сыром.

Нарезать полосками стручок перца и украсить ими, а также маслинами верх пиццы.

30 минут выпекать в жарком духовом шкафу.

ПИЦЦА С ОКОРОКОМ

300 г пресного или дрожжевого теста.

Для начинки: 150 г копченного постного окорока, соль, перец, орегано, 4 помидора, 125 г швейцарского сыра, 100 г молока, 2 яйца.

Тесто раскатать и уложить на смазанный маслом лист.

Окорок нарезать кубиками и поджарить. Добавить мелко нарезанные сыр и помидоры, перемешать с кусочками окорока и покрыть этой смесью лепешку. Сверху смазать соусом, приготовленным из взбитых яиц, молока, соли и перца. Выпекать при умеренной температуре 20–25 минут.

ПИЦЦА С ДОМАШНИМ СЫРОМ

Для теста: 25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 100 г маргарина, 375 г муки, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 400 г «домашнего» зернистого сыра, 100 г нежирного творога, лук-резанец (1 пучок), 3 зубчика чеснока, соль, перец, 1 пучок зеленого лука, 1 кг помидоров, 3 ст. ложки каперсов, 5–8 листьев салата, 3 ст. ложки оливкового масла.

Развести в теплой воде (200 мл) дрожжи и сахар, накрыть и поставить в теплое место для брожения.

Смешать муку с солью, прибавить растопленный маргарин, разведенные дрожжи и вымешивать до тех пор, пока тесто не сделается гладким. Замешанное тесто накрыть чистой тканью и поставить в теплое место, чтобы оно подошло (до увеличения в объеме в 2 раза).

Смешать сыр с творогом. Нарезать лук резанец. Размять чеснок и перемешать его с луком, посолить

и поперчить по вкусу. Нарезать кольцами лук. Вымыть и нарезать кружками помидоры.

Тесто раскатать в лепешку и выложить на смазанный жиром лист, края теста защепить. Намазать на лепешку ровный слой творожно-сырной массы, сверху равномерно расположить лук и кружки помидоров. Дать пицце постоять 15 минут. После этого посыпать ее каперсами, сбрызнуть оливковым маслом и выпекать в предварительно разогретом духовом шкафу при температуре 225°С в течение 30–40 минут. Нарезать полосками листья салата и украсить ими верх пиццы.

ПИЦЦА С СОСИСКАМИ

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 18 колбасок или сосисок в соку, 200 г отварного мелко нарубленного мяса, томатное пюре, 100 г натертого сыра, 3 ст. ложки оливкового масла, 100 г маслин.

Уложить тесто на лист. Сбрызнуть маслом. Сверху положить мясо, намазать томатное пюре, равномерно распределить колбаски и маслины и посыпать сыром. Сбрызнуть маслом и выпекать в жарком духовом шкафу. Вместо отварного рубленого мяса можно использовать колбасный фарш, предварительно поджарив его в небольшом количестве сливочного масла.

ПИЦЦА С ФИЛЕ СЕЛЬДИ

Тесто пресное 700 г, 2 ст. ложки муки, 7 ст. ложек оливкового масла.

Для начинки: 1 кг репчатого лука, 400 г филе сельди, 50 г маслин, соль, перец.

Разогреть сковороду, налить 3 ложки масла и поджарить мелко нарезанный лук. Посолить и поперчить. Тесто раскатать и уложить на подпыленный мукой противень. Покрыть слоем филе сельди, потом поджаренным луком. Из остатков теста (его еще чуть-чуть помесить) нарезать узкие полосы и сделать поверх начинки решетку, в квадраты положить маслины. Сбрызнуть маслом и выпекать около 25 минут.

ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 6 помидоров, 12 маслин, 3 средней величины луковицы, 6 ломтиков лососины, 10 кусочков копченой колбасы, 50 г тертого сыра, свежая зелень, 50 г оливкового масла, соль, перец.

Обварить кипятком и очистить помидоры, затем нарезать их кружками. Мелко покрошить лук, дольками нарезать маслины. Тесто раскатать и уложить на смазанный маслом лист, покрыть помидорами, посолить. Равномерно распределить остальные компоненты начинки, сверху положить копченую колбасу. Посыпать перцем, зеленью и сыром. Сбрызнуть маслом и выпекать в жарком духовом шкафу в течение 30 минут.

ПИЦЦА-ЛЕПЕШКА

Для теста: 25 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 500 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 30 г маргарина.

Для начинки: 2 зубчика чеснока, 6 ст. ложек оливкового масла, 1 веточка свежего или 2 ст. ложки сушеного розмарина.

Развести в теплой воде (300 мл) дрожжи и сахар. Муку смешать с солью, прибавить разведенные дрожжи и растопленный маргарин и вымесить гладкое тесто. Накрыть тесто чистой тканью и поставить на 15 минут в теплое место, чтобы оно подошло (до увеличения в объеме в 2 раза). Раскатать, положить начинку и выпекать в разогретой духовке.

ПИЦЦА, НАЧИНЕННАЯ ШПИКОМ

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 400 г свиной грудинки (с прослойками мяса), 60 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 150 г маргарина, 600 г муки, 1 ч. ложка соли, 2 яйца, 125 г рубленых лесных орехов, 2 ч. ложки измельченной зелени.

Нарезать мелко грудинку и поджарить кусочки в сковородке (без жира), после чего откинуть их на плотную ткань.

Развести в теплой воде (400 мл) дрожжи и сахар, накрыть и поставить в теплое место для брожения.

В муку, смешанную с солью, положить яйца, растопленный маргарин, прибавить опару и вымесить гладкое тесто. Перед окончанием вымешивания добавить в тесто орехи (100 г), зелень и кусочки сала. Скатать тесто в шар, накрыть чистой тканью и поставить в теплое место, чтобы оно подошло (до увеличения в объеме в два раза).

Форму (специально для выпекания изделий такого типа и подобных) густо смазать жиром, обсыпать оставшимися орехами и заполнить тестом.

Дать тесту полежать еще 15 минут, после чего выпекать в течение 50–60 минут в предварительно нагретом духовом шкафу при температуре 200°С.

ПИЦЦА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 2 ст. ложки оливкового масла, 2 луковицы, 80 г сала, томатное пюре, 120 г сыра, 12 маслин, 2 яйца, 1 ст. ложка молока, соль, перец.

Раскатать тесто и уложить на лист. Покрошить лук и обжаривать в масле вместе с мелко нарезанными кусочками сала.

Влить 200 мл воды и 10 минут тушить. Добавить томатное пюре, посолить, поперчить и все вместе тушить еще 20 минут на слабом огне. Когда масса загустеет, намазать ее на тесто. Половину сыра нарезать полосками, другую половину натереть на терке. На слой массы положить полоски сыра, между ними расположить маслины. Приготовить подливку из взбитых яиц и молока, посолить и покрыть ею верх пиццы, потом посыпать натертым сыром. Выпекать в жаркой духовке.

ПИЦЦА ПО-НЕМЕЦКИ

Для теста: 100 г муки, 1 яйцо, соль, 1 ст. ложк.. масла или маргарина,

Для начинки: 8 помидоров, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки нарезанного мелкими кубиками лука, перец, 2 ст. ложки зелени, 0,5 л сметаны, масло, петрушка.

Из муки, яйца, масла, щепотки соли и 1 ст. ложки воды приготовить тесто в виде крема, охладить.

Помидоры разрезать на половинки, вынуть мякоть ложкой. Сыр с луком, соль, перец и зелень смешать. Этой массой начинить помидоры и полить сметаной. Раскатать тесто, на него уложить помидоры, предварительно полив тесто сметаной, поставить в горячую духовку на 15 минут.

Края теста смазать маслом, к столу подавать, посыпав помидоры измельченной петрушкой.

ХЛЕБНАЯ ПИЦЦА

300 г теста для пиццы, 90 г салями, 3 пера зеленого лука, 1 ст. ложка мелко нарезанной свежей зелени.

Для начинки: растопленное масло для обмазки, 4 ломтика плавленого сыр «Чеддер».

Масло с помидорами и базиликом: 190 г сливочного масла, 3 ч. ложки томатной пасты, 2 ч. ложки мелко нарезанного базилика, 1 ч. ложка лимонного сока.

Промазать 500-граммовую форму для выпечки хлеба. Размять тесто и смешать его с нарезанной салями, нашинкованным зеленым луком и зеленью. Придать тесту соответствующую форму, покрыть полиэтиленовой пленкой и дать подойти — тесто должно подняться до краев формы для выпечки. Промазать буханку растопленным маслом. Поставить в разогретую до 190°С (газ 5) духовку на 25–30 минут. Достать тесто из формы и переложить его на противень. Нарезать сыр ломтиками и разложить в виде решетки поверх буханки. Снова поставить в духовку на 3–4 минуты, чтобы сыр расплавился. Охладить. Приготовить масло с помидорами и базиликом. Для этого в кастрюле перемешать размягченное масло с томатной пастой, базиликом и лимонным соком. Переложить смесь в пиалу и остудить. Нарезать пиццу ломтиками и подавать с приготовленным маслом.

ПИЦЦА С ТЫКВОЙ

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 0,25 л воды комнатной температуры, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 1,5 твердой мякоти тыквы, 4 луковицы, 175 г копченого сала, 150 г сметаны, тертый мускатный орех, соль, 225 г тертого сыра, перец.

Растворить дрожжи в небольшом количестве воды, смешать с просеянной мукой, оставшейся водой и растительным маслом, посолить. Вымесить тесто и поставить подходить примерно на 30 минут.

Тыкву нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, положить в небольшое количество воды, довести до кипения и продержать там 3 минуты. Затем откинуть на дуршлаг. Лук очистить и нарезать полосками и обжарить на сковороде. В вытопленном жире обжарить лук до светло-желтого цвета. Сметану посолить, добавить тертый мускатный орех. Тесто раскатать на смазанном маслом противне. Смазать тесто сметаной. Выложить на него ломтики тыквы, кольца лука, полоски сала и тертый сыр. Затем посыпать свежемолотым перцем, поставить пиццу в духовку и выпекать при температуре 180°С приблизительно 40 минут до золотистого цвета.

ПИЦЦА «ГО-ГО»

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г грибов (любых), 4 помидора, 1 луковица, 5 ст. ложек растительного масла, 25 г

сливочного масла, 1 зубчик чеснока, пучок пряной травы, 50 г сыра.

Тесто раскатать в круглую лепешку и уложить на противень. Помидоры очистить, размять и поставить тушить, добавить 2 ст. ложки масла, нарезанный лук и чеснок, а также пряные травы, соль, перец. Примерно через час снять с огня, травы вынуть, а помидоры протереть через сито. Тесто смазать маслом, покрыть слоем томатной массы, сверху положить мелко нарезанные грибы, предварительно поджаренные в сливочном масле, и посыпать тертым сыром. Дать полежать 30 минут, потом сбрызнуть маслом и поставить на 35 минут в хорошо нагретую духовку.

ПИЦЦА «ТРИ ПЕРЦА»

300 г теста для пиццы.

Для начинки: 1 красный сладкий перец, 1 желтый сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, 2 помидора, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, соль, перце, майоран и маслины.

Приготовить начинку. Поочередно протыкать стручки перца вилкой и держать над огнем по 5–10 минут, пока кожица не почернеет и не покроется пузырьками, либо разрезать перец пополам и, вынув семена, положить под раскаленный гриль, пока перец не почернеет, затем снять кожицу ножом. Нарезать красный перец, разделить очищенные помидоры на четвертинки, очистить от семян и порубить. В кастрюлю положить 2 ст. ложки масла, мелко нарезанный лук, измельченный чеснок. Держать на огне, пока все ингредиенты не станут мелкими. Смазать поверхность теста маслом, распределить перечную смесь по поверхности теста, посолить, поперчить, посыпать майораном. Оставшийся перец нашинковать полосками, разложить по поверхности пиццы, вновь поперчить и посолить, полить оставшимся маслом. Поставить в разогретую до 220°С духовку на 20 минут, пока тесто не затвердеет и не подрумянится. Украсить майораном и маслинами.

ПИЦЦА «МЕЙСОН»

300 г теста для пиццы.

Для начинки: 500 г помидоров, 200 г ветчины, 2 артишока, 1 лимон, 2 ст. ложки оливкового масла, 100 г тертого сыра, 12 маслин, соль, перец по вкусу.

Удалить с артишоков листья, головки нарезать дольками и положить в воду, подкисленную лимонным соком, чтобы они не почернели. Очистить и нарезать кружочками помидоры. Ветчину нарезать тонкими полосками.

Тесто раскатать и сбрызнуть маслом. Уложить на него слоями помидоры, ветчину, дольки артишоков, сверху покрыть маслинами по желанию, посыпать перцем и тертым сыром. Выпекать в хорошо нагретой духовке 35 минут.

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ

Для теста: 200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана теплого молока, 15 г дрожжей, соль.

Для начинки: 200 г сыра, 150 г колбасы.

Замесить дрожжевое тесто, оставить на 1 час, чтобы оно подошло, еще раз перемешать и выложить в

форму для выпекания. Тесто смазать маслом. Сыр и мелко нарезанную колбасу выложить на тесто, сверху толстый слой помидоров, посолить, поперчить, приправить майораном, сбрызнуть растительным маслом. Выпекать 20–30 минут при температуре 180°С. Подавать к столу горячей.

РИМСКАЯ ПИЦЦА

300 г теста для пиццы.

Для начинки: 2 ст. ложки оливкового масла, 3 крупные луковицы, 500 г свежих помидоров (или 440 г консервированных), 200 г консервированного гвоздичного перца без рассола, 50 г консервированного филе анчоусов, 12 маслин без косточек.

Для украшения: перец, маслины.

Смазать маслом форму для приготовления рулета размером 25 × 35 см. Положить тесто в форму и прижать по краям пальцами. Края немного приподнять так, чтобы получился невысокий бортик. Поставить кастрюлю на огонь, разогреть в ней 2 ст. ложки масла. Положить нарезанный лук и держать на медленном огне, пока он не размягчится. Порезать очищенные помидоры, если вы используете свежие овощи, положить в кастрюлю и держать на огне в течение 2 минут. Распределить готовую смесь по поверхности теста. Нарезать перец полосками и разложить поверх томатного слоя. Очистить анчоусы, разрезать вдоль на 2 половинки и разложить сверху в виде решетчатого узора. Разделить маслины пополам и разложить по окошечкам. Полить оставшимся маслом. Выпекать 20 минут в духовке при 220°С (газ 7), пока тесто не подрумянится. Украсить перцем и маслинами.

ПИЦЦА НЕАПОЛИТАНСКАЯ-I

300 г теста для пиццы.

Для начинки: 200 г сыра, 500 г помидоров, 5 сарделек, черный или красный молотый перец, соль, 1–2 ст. ложки растительного масла.

Тесто раскатать, положить в форму. Форма должна быть достаточно высокой, так как пицца в духовке поднимается. Тесто смазать маслом, посыпать тертым сыром, положить сверху слой помидоров, очищенных от кожи и нарезанных дольками. Сардельки разрезать вдоль и уложить в виде решетки сверху, добавить соль, красный или черный перец, сбрызнуть оставшимся маслом. Выпекать в духовом шкафу в течение 20–30 минут при средней температуре 180°С (газ 4). Вынув из духовки, сейчас же подать к столу.

ПИЦЦА НЕАПОЛИТАНСКАЯ-II

300 г теста для пиццы.

Для начинки: 3 ст. ложки оливкового масла, 500 г помидоров, 1 зубчик чеснока, соль, перец, 250 г сыра, 50 г консервированного филе анчоусов (жидкость слить), 1 ст. ложка мелко нарезанного свежего майорана, веточки майорана.

Сбрызнуть тесто 1 ст. ложкой оливкового масла. Положить помидоры в глубокую емкость. Залить их кипятком. Дать постоять в течение 1 минуты. Затем достать, снять кожицу и порезать. Разложить по поверхности теста. Посыпать измельченным чесноком, посолить и поперчить. Нарезать сыр тонкими ломтиками. Распределить поверх помидоров. Нарезать анчоусы и разложить следующим слоем. По-

лить оставшимся маслом и приправить майораном. Поставить в духовку и выпекать в течение 20 минут при 220°С (газ 7), пока сыр не расплавится, а тесто не подрумянится. Подавать сразу, украсив веточками майорана.

ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ

300 г теста для пиццы.

Для начинки: 5–6 помидоров, 150 г сыра, 0,5 стакана оливкового масла, сухой майоран, горчица по вкусу.

Тесто раскатать в лепешку, смазать горчицей и маслом. Равномерно расположить на нем помидоры, нарезанные кружками. Посыпать майораном и накрыть ломтиками сыра. Сбрызнуть маслом. Выпекать в хорошо разогретой духовке в течение 20 минут.

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»-I

300 г теста для пиццы.

Для томатной начинки: 500 г свежих помидоров или 440 г консервированных очищенных помидоров, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 ч. ложки томатной пасты, 0,5 ч. ложки сахара, 3 ч. ложки измельченного свежего базилика, соль, перец. Дополнительно 1–2 ст. ложки растительного масла, 130 г сыра «Моцарелла», 6–8 листиков свежего базилика, веточка базилика.

Приготовить томатную начинку. Нарезать помидоры, если вы используете свежие овощи. Поставить кастрюлю на огонь и разогреть в ней масло.

Положить туда мелко нарезанный лук и размельченный чеснок и держать на огне, пока ингредиенты не станут мягкими. Добавить помидоры, томатную пасту, сахар и базилик, поперчить и посолить. Хорошенько перемешать. Накрыть крышкой и томить на медленном огне 30 минут, пока смесь не загустеет. Сбрызнуть тесто 1 ст. ложкой масла. Распределить томатную начинку.

Нарезать тонкими ломтиками сыр. Разложить сверху. Посолить, добавить 2–3 листика базилика и полить оставшимся маслом. Выпекать 20 минут в духовке при 220°С (газ 7), пока сыр не расплавится, а тесто не подрумянится.

Украсить оставшимися листьями и веточкой базилика и сразу подавать к столу.

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»-II

Намазать на тесто пиццайолу, сверху положить ломтики «Моцареллы» или мягкого тильзитского сыра. Посыпать все нарубленной душицей, солью, перцем и (по желанию) базиликом. Побрызгать оливковым маслом. Выпекать пиццу при температуре 200°С (газ 6) 10–15 минут.

ПИЦЦА «КАРЧОФИ»

300 г теста для пиццы.

Для начинки: 2 ст. ложки томатной пасты, 0,5 стакана тертого сыра, 280 г консервированных артишоков в масле, 8 консервированных помидоров, соль, перец, петрушка.

Намазать тесто томатной пастой, сверху посыпать тертым сыром. Достать артишоки из банки и

дать им стечь, но масло не выливать. Достать из банки помидоры и дать им стечь. Нарезать артишоки ломтиками и разложить поверх сырного слоя. Крупно нарезать помидоры и распределить на слое артишоков, поперчить и посолить, затем полить 1–2 ст. ложками масла из-под артишоков. Выпекать 20 минут в духовке при 220°С, пока тесто не подрумянится. Украсить петрушкой.

ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ-I

Для теста: 200 г муки, 60 г сливочного масла, немного теплой воды, соль.

Для начинки: 700 г спаржи, соус бешамель, приготовленный из 30 г сливочного масла, 1 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 1 яичный желток, мускатный орех, соль, черный перец по вкусу.

Спаржу отварить наполовину, процедить и обсушить, посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Приготовить соус бешамель, заправить его яичным желтком, мешать 5 минут. Просеять муку горкой, в центре сделать лунку, положить туда размягченное сливочное масло кусочками, полить растительным маслом, посолить, замесить тесто, добавить теплой воды столько, чтобы оно было мягкое, но плотное. Сформировать шар, раскатать тонким слоем, выложить на низкую сковороду, поставить в духовку с умеренной температурой и поджарить. Тесто нужно наколоть в нескольких местах вилкой, на дно положить сухую фасоль. Когда тесто поджарится и приобретет золотистый оттенок, вынуть его из духовки, фасоль убрать, на дно тонким слоем положить половину приготовленного соуса, сверху — спаржу, нарезанную кусочками, покрыть оставшимся соусом. Поверхность хорошо

разровнять. Пиццу поставить в духовку. Запекать до образования красивой золотистой корочки. Подавать в теплом виде.

ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ-II

Для теста: 150 г муки, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки очень холодного молока, соль.

Для начинки: 800 г спаржи, 3 яйца, 3 ст. ложки тертого сыра, 0,5 стакана молока, соль, черный молотый перец.

На доске просеять горкой муку, в центр положить кусочками сливочное масло, влить сырое яйцо, молоко, посолить, сформировать шар, завернуть в пергаментную бумагу и положить в холодильник. Через 30 минут скалкой на столе, обсыпанном мукой, раскатать не очень тонкий лист, которым покрыть вместе с краями сковороду, смазанную жиром.

В центр выложить отваренную спаржу, смесь из взбитых яиц, тертого сыра, молока, соли и перца. Запечь в духовке с умеренной температурой 180°С (газ 4) до образования румяной корочки.

ПИЦЦА СО ШПИНАТОМ

300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 450 г шпината, 150 г вареной колбасы, 2 яйца, 1 плавленый сырок, сливочное и 2 ст. ложки растительного масла, 50 г панировочных сухарей, ломтики пшеничного хлеба, соль, черный молотый перец.

Смазать сливочным маслом сковороду, положить ломтики пшеничного хлеба. Шпинат очистить, про-

мыть, мелко нарезать, положить в миску, добавить яичные желтки, панировочные сухари, мелко нарезанную колбасу, взбитые белки и растительное масло, тщательно перемешать. Половину смеси выложить на сковороду с ломтиками хлеба, сверху положить ломтики плавленого сырка, покрыть оставшейся смесью, ломтиками плавленого сырка, кусочками сливочного масла и поставить в довольно горячую духовку на 30 минут.

ПИЦЦАЙОЛА

2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 банка очищенных помидоров (около 430 г), 1 ч. ложка душицы, 1 лавровый лист, соль, перец.

Мелко нарубленный лук и измельченный чеснок поджарить на растительном масле, добавить помидоры и пряности. Поварить, не накрывая крышкой, на среднем огне, пока не образуется густой и ароматный соус.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СОУС-I

500 г помидоров, 30 г оливкового масла, 30 г шпика, немного сливочного масла, 1 стебель сельдерея, 2 луковицы, 2 моркови, веточка базилика, 30 г тертого сыра, соль, перец по вкусу.

Спелые, мясистые помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, удалить зерна и разрезать на куски.

Мелко нашинкованные репчатый лук, сельдерей, морковь, базилик, шпик перемешать и поджарить на оливковом масле.

Когда они зарумянятся, добавить помидоры, влить немного воды или бульона, положить соль, перец и варить при закрытой крышке 30–40 минут на слабом огне. По готовности заправить кусочком сливочного масла.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СОУС-II

500 г консервированных помидоров, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 пучок базилика.

Консервированные помидоры и лук нарезать кубиками. Пассеровать лук в растительном масле. Добавить пропущенные через пресс чеснок и помидоры, приправить солью, перцем, сахаром и тушить 15 минут. Добавить базилик, нарезанный полосками.

ТОМАТНЫЙ СОУС ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПОМИДОРОВ

225 г консервированных помидоров в собственном соку, 1 луковица, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 2/3 стакана белого вина (по желанию), 1 веточка петрушки, щепотка сахара, 1 ст. ложка нарезанного свежего майорана, соль, перец.

Крупно нарезать помидоры, положить в кастрюлю и добавить все остальные ингредиенты (лук, морковь и сельдерей мелко нарезать) для соуса, кроме майорана, кипятить с приоткрытой крышкой 45 минут до загустения. Удалить семечки из помидоров, добавить нарезанный майоран. Посолить по вкусу.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ПИЦЦЫ

- Характерной особенностью теста для пиццы является повышенное содержание муки (60 г на 1 кг).

- Верх пиццы остается особенно сочным, если его перед выпечкой побрызгать оливковым маслом, кроме того, это не дает начинке темнеть.

- Для пиццы можно использовать готовые лепешки, булочки, рогалики, а также различные виды теста.

- Некоторые известные блюда немыслимы без вина. Оно придает им свежий аромат и добавляет кисловатый или сладковатый привкус. К пицце лучше подавать красное вино.

- Римская пицца всегда прямоугольная, а не круглая.

- Душицу (дикий майоран) применяют во многих рецептах пицц. Ее лучше добавлять в пиццу свежей, так же, как и шалфей и мяту. А вот тимьян годится как в свежем, так и в сушеном виде. Если вы кладете в пиццу петрушку (обычную и курчавую), то лучше всего выбирать молодые нежные побеги, сушеная петрушка не дает того вкуса. Базилик — самую душистую из всех итальянских трав — также по возможности надо применять в свежем виде. В готовую пиццу добавляется сладкий майоран.

⅄ Черный перец (горошком) хорош в свежемолотом виде, поскольку его аромат имеет свойство быстро выдыхаться. То же самое относится и к мускатному ореху.

⅄ Теперь о посуде, которая нужна для приготовления пиццы. Вам понадобится плоская форма для пиццы. Металл должен иметь хорошую теплопроводимость, чтобы блин — основа пиццы — получился хрустящим. Обычный противень вполне может заменить специальную форму для пиццы, но он в любом случае должен иметь бортик, чтобы начинка не расползалась.

⅄ Прежде чем замешивать тесто, просейте муку: это очистит ее, обогатит кислородом и разрыхлит. Тесто тогда получится пышнее.

⅄ Для приготовления теста берутся свежие прессованные дрожжи (от 2 до 5% к весу муки, а сухих — в 4 раза меньше).

⅄ Проверить качество дрожжей просто: отломите кусочек и бросьте в теплую воду. Если дрожжи всплывут на поверхность, значит, их можно спокойно использовать.

⅄ Замешивая тесто, не всыпайте муку в жидкость, а, наоборот, жидкость постепенно тонкой струйкой вливайте в муку и перемешивайте — тесто выйдет без комков.

СОДЕРЖАНИЕ

ПИЦЦА. ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

Составитель: *А. Панкратова*
Редактор: *С. Рублев*
Корректор: *Ю. Давыдова*
Художник: *М. Пыльцын*
Компьютерная верстка: *А. Ильинов*

Лицензия ИД № 02204 от 30 июня 2000 года

Подписано в печать с оригинал-макета 24.10.2002 г.
Формат $84x108^1/_{32}$. Бумага газетная.
Гарнитура Школьная. Усл. печ. л. 3,36.
Тираж 20 000 экз. Заказ № 1766.

ООО ИД «Владис»
344064, г. Ростов-на-Дону, пер. Радиаторный, 9

ОАО «Владимирская книжная типография»
600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7.
Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов

В этой книге собраны
только лучшие рецепты пиццы,
вкусного и аппетитного блюда,
которое нравится всем.
Приятного аппетита!

